

Con “Challenge for Agorà” dell’Università Cattolica, innovazione e trasferimento tecnologico al servizio del territorio

Con cinque sfide ormai ben definite, *Challenge for Agorà* ha inaugurato un nuovo modo di collegare, fattivamente, università e imprese.

Il meccanismo è semplice quanto concreto. Nei mesi scorsi, alcune aziende del settore agroalimentare aderenti alla Piattaforma Agorà dell’Università Cattolica di Cremona hanno presentato progetti di innovazione di prodotto o di processo sui quali meditavano da tempo ma che, necessitando di una fase di ricerca e sviluppo impegnativa, non erano ancora riusciti a realizzare. A sua volta, l’Ateneo ha coinvolto studenti delle lauree magistrali dei campus di Piacenza e Cremona che hanno raccolto la sfida e studiato possibili soluzioni.

A quel punto gli studenti hanno iniziato il lavoro di analisi e studio delle sfide tecnologiche, costantemente affiancati da tutor accademici, per arrivare all’elaborazione di un progetto di soluzione della “challenge”. Un impegno per il quale agli studenti è stato messo a disposizione il ConLab, uno spazio di coworking creato presso il Campus di Santa Monica dell’Università Cattolica di Cremona.

Le challenge

Ma vediamo queste sfide – presentate questa mattina in un incontro nel Campus di S. Monica – e che hanno coinvolto

realità locali accanto a colossi nazionali dell'agrifood del nostro Paese. Un packaging maggiormente sostenibile che valorizzi il prodotto grattugiato e porzionato e che sia alternativo alla plastica è stata la proposta del Consorzio del Parmigiano Reggiano, una delle più importanti Dop italiane. Nel campo della lotta allo spreco alimentare e nell'ottica dell'economia circolare è la challenge lanciata da Solchim, un'azienda specializzata nella produzione e nel riempimento di bombolette aerosol, che anche attraverso ingredienti derivati da scarti di produzione e sottoprodotti di oli vegetali (di colza, palma e girasole) intende produrre uno spray staccante completamente sostenibile. Una nuova merendina per bambini a base di latte, o di yogurt, e purea di frutta, che centri obiettivi nutrizionali mirati e che sia sostenibile anche nel packaging è invece l'idea progettuale che Parmalat ha posto nella Challenge for Agorà. E ancora, "Buono e sano" è il titolo della sfida lanciata all'Università da Buon Palato, un negozio alimentare cremonese e che si articola nella realizzazione di prodotti di gastronomia adatti a persone infartuate e con colesterolo alto. Di rilievo anche la richiesta di Fieschi, storico marchio di prodotti gastronomici e dolciari cremonesi che punta alla realizzazione di una linea di preparati a base di frutta e verdura con proteine.

Un nuovo servizio alle imprese

«Challenge for Agorà – ci spiega il professor Lorenzo Morelli, Ordinario di Microbiologia, direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile (Distas) e responsabile scientifico di Agorà – è un progetto che nasce nel Campus dell'Università Cattolica di Cremona all'interno delle iniziative di Agri-Food Lab, il Centro di ricerca e servizi nato da una Convenzione tra il nostro Ateneo e le istituzioni locali. Si tratta – prosegue Morelli – di un esempio tangibile di Terza missione

universitaria, orientata al trasferimento tecnologico e di conoscenze in ambito agroalimentare, e al supporto diretto all'innovazione ma con una peculiarità: il coinvolgimento diretto degli studenti che, nell'Agorà, incontrano le imprese».

E a breve partirà un nuovo servizio: grazie all'expertise della professoressa Ester Pietta – docente di Economia della qualità e della sicurezza all'Università Cattolica – le aziende associate ad Agorà potranno accedere a un supporto tecnico-scientifico per intraprendere, o proseguire, un percorso di certificazione di qualità.

BOX – COS'È AGORÀ

Agorà è un'iniziativa dell'Università Cattolica di Cremona volta a creare uno spazio di incontro tra l'università – intesa come ricerca, competenze ma anche studenti – e le imprese.

Nata nell'ambito della convenzione Agri-Food Lab tra Università Cattolica, Comune di Cremona, Camera di Commercio di Cremona, Provincia di Cremona e della Diocesi attraverso l'Istituto Gregorio XIV per l'educazione e la cultura. Agorà è dunque il luogo dove può avvenire il matching proficuo tra le esigenze delle aziende e i percorsi della ricerca scientifica, per migliorare, mirare e ottimizzare il trasferimento tecnologico e delle conoscenze al territorio.

In questo senso, Agorà si iscrive pienamente nel solco della Terza missione universitaria; con il plus del coinvolgimento co-creativo dei giovani studenti dell'Università Cattolica di Cremona e l'obiettivo generale volto allo sviluppo del territorio.

L'attività di Agorà dà così luogo a una sorta di circolarità virtuosa che parte dalla formazione degli studenti, passa

dallo sviluppo delle imprese per giungere alla creazione di occasioni di lavoro per i giovani laureati.